



アレルギー物質を含む食品の検査結果について



○アレルギー物質を含む食品の表示

「特定原材料」 表示義務がある7品目
 卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに

表示基準は、最終食品の中に残存する特定原材料等の量によって判断され、数 $\mu\text{g/ml}$ 濃度レベルまたは数 $\mu\text{g/g}$ 含有レベルに満たない場合、表示は免除されます。(概ね $10\mu\text{g/ml}$ 濃度レベル未満または $10\mu\text{g/g}$ 含有レベル未満が目安) ※ $1\mu\text{g}$ (マイクログラム)=100万分の1グラム

まれに原材料としては使用していないにも関わらず、特定原材料等が意図せず混入してしまうことがあります(コンタミネーション)。最終製品で原材料の一部を構成していないと判断される場合には、たとえ混入する可能性が完全に否定できない場合であっても、表示の義務はありません。

ただし、コンタミネーションの防止対策として、製造者たちには、①製造ラインを十分に洗浄する②特定原材料を含まない食品から順に製造する③可能な限り専用器具を使用する、といった対策の実施の徹底が求められています。

(参考：アレルゲンを含む食品に関する表示 消費者庁)

○兵庫県の現況

兵庫県の完全給食を実施する学校の児童生徒数は、402,018人です(H30.5.1現在)。このうち食物アレルギーを有する児童生徒数は16,971人、約4.2%で、上記7品目を原因とする児童生徒数の割合は次のように報告されています。

＜食品アレルギーの原因となる主な食品(複数回答あり)＞ (単位：%)

卵	37.8	乳	19.1	小麦	4.1	そば	8.9
落花生	11.7	えび	14.1	かに	11.7		

(参考：学校給食の現況 平成30(2018)年度 兵庫県教育委員会)

○食品のアレルゲン物質の検査結果

当センターでは、特定原材料のコンタミネーションの可能性が示されている物資についてその有無を、外部検査機関への委託検査(イムノクロマト法)により確認しています。

4月には2019年度の新規取扱い商品、8検体22項目の検査を実施しました。結果は下表のとおり、いずれも「陰性」(感度 $5\mu\text{g/g}$)でした。

2019年度 食品のアレルゲン物質検査結果

	商品名	検査項目	検査結果
1	根菜入りつくね	卵、乳、小麦	陰性
2	荒挽ポークスティックスキンレス	卵、乳、小麦	陰性
3	さばホイル焼	卵、小麦	陰性
4	米粉と豆乳のホワイトルウ	乳、小麦	陰性
5	兵庫県産ちりめん佃煮	甲殻類	陰性
6	プレミアムバターフレーバーオイル	卵、小麦、甲殻類	陰性
7	アルハノンオイルドレッシング クリーミーコーン	卵、乳、小麦、甲殻類	陰性
8	アルハ国産鮭ボール(玉葱入り)	卵、乳、小麦、甲殻類	陰性

※なお、この結果は、検査を実施した試料についての結果であり、商品の保証をするものではありません。

